

Erbsensuppe mit Käsebrot

Personen: 4

Zeit: 40 Minuten



ZUTATEN:

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- Etwas Olivenöl
- 400 g tiefgefrorene Erbsen
- 500 ml Gemüsebrühe
- 80 ml Schlagsahne
- Salz und Pfeffer

Für das knusprige Käsebrot:

- 4 Scheiben Bauernbrot
- 2 Kugeln Mozzarella
- Etwas Parmesan
-
- Naturjoghurt
- Schnittlauch
-

ZUBEREITUNG:

1. Brot in Scheiben schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
2. Den Mozzarella mit dem Parmesan auf das Brot verteilen. Evtl. etwas würzen.
3. Den Ofen auf 200 Grad O/ U Hitze vorheizen.
4. Schäle die Zwiebel und hacke sie fein. Den Knoblauch ebenso schälen und pressen.
5. Erhitze etwas Olivenöl in einem Topf und gib die Zwiebel und den Knoblauch hinzu. Brate alles an, bis die Zwiebel glasig ist.
6. Füge die gefrorenen Erbsen in den Topf und brate sie kurz mit.
7. Gieße die Gemüsebrühe und die Sahne in den Topf und lasse alles für ca. 10 Minuten köcheln.
8. Das Brot in den Ofen geben und gute 15 Minuten backen lassen.
9. Nachdem die Erbsen gar sind, püriere die Mischung mit einem Stabmixer, bis die Suppe cremig ist.
10. Würze mit Salz und Pfeffer nach Geschmack.
11. Gib als Deko noch einen Klecks Joghurt auf die Suppe und serviere sie mit Schnittlauch und Käsebrot.

TIPP:

•